

**Caracterización del consumo de carne fresca porcina en las ciudades
de San Juan y Caucete Provincia de San Juan Argentina**

Septiembre/2013

Autores

Yanzon Nicolás,
Suárez Rubén
Agüero Daniel

TITULO: Caracterización del consumo de carne fresca porcina en las ciudades de San Juan y Caucete Provincia de San Juan Argentina.

RESUMEN

La principal carne que se consume en el mundo es la porcina y las perspectivas plantean un crecimiento sostenido de la producción, con una mayor participación de los países que puedan producir carnes saludables y de bajo costo con ventajas competitivas. Este trabajo de investigación exploratoria sobre las características del consumo de carne de cerdo fresca, en las ciudades de San Juan y Caucete de Argentina, tuvo como intención generar información de interés para el desarrollo sustentable de la cadena porcina en esta provincia y en el país. El estudio analiza la información generada por una encuesta realizada en octubre de 2012. En los análisis de resultados se enfatiza, comparando ubicación, tipo de punto de venta, ingresos, edad, sexo y empleo: la presencia de cantidades significativas de hogares que consumen carne de cerdo en todos los grupos sociales; con la mayoría de los miembros consumidores; consumo frecuente, pero en cantidad limitada en relación al consumo promedio nacional y mundial; personas con poco conocimiento de los atributos de esta carne y las formas de consumo; y la importancia de mejorar los niveles de consumo en favor de la economía provincial y nacional.

Palabras claves: Consumo Carne Porcina San Juan Investigación exploratoria

SUMMARY

The main meat consumed in the world is the swine, and prospects pose a sustained output growth, with increased participation of countries that can produce with competitive advantages, economic and healthy meats. This paper in exploratory research on the characteristics of the consumption of fresh pork, in the cities of San Juan and Caucete of Argentina, was intended to generate information relevant to sustainable development swine chain in this province and in the country. The study analyzes the data generated by a survey conducted in October 2012. In the analysis of results is emphasized, comparing location, type of point of sale, income, age, gender and employment: the presence of significant amounts of pork consuming households in all social groups; with most consumer members; frequent consumption, but in limited quantity in relation to national and global average consumption; people with little knowledge of the attributes this meat and forms of consumption; and the importance of improving the levels of consumption in favor of provincial and national economy.

Key Words: Consumed; Pork; Meat; San Juan; Explotarory Research.

Clasificación temática: 2. Mercados, comercialización y agroindustria: análisis de oferta y demanda.

INTRODUCCIÓN

Desde hace tiempo la carne porcina es la más consumida en el mundo. En el año 2011 el consumo fue de aproximadamente de 101 millones de toneladas, seguida de la carne aviar con 80 millones de toneladas y la vacuna con 56 millones de toneladas. Observándose una tendencia de crecimiento sostenido del consumo mundial de carnes, en particular en la porcina y aviar, acompañado por los aumentos de la población y del consumo per cápita (MinAGyP, 2013). Según FAO-OECD de 2011, para el año 2020 se mantendría esta tendencia de crecimiento, estimando niveles de consumo en miles de toneladas de 126.679 para la carne porcina (Nazar, 2013).

Según el USDA, en los países asiáticos en desarrollo, donde ha tenido lugar la mayor parte del aumento de la población mundial, el consumo de carnes creció a más del 4 % anual en las últimas décadas, hay cerca de 20 países en desarrollo cuyo consumo per cápita de carne es inferior a 10 kg, en comparación con el promedio de 80 kg entre los países desarrollados. Hay razones culturales o religiosas que pueden explicar este hecho en algunos países, pero la baja capacidad de producción es, en general, la responsable en muchos otros (Nazar, 2013).

La carne de cerdo posee una importancia nutricional, económica y social que es innegable. El cerdo se encuentra hoy entre los animales más eficientemente productores de carne; sus características particulares, como gran precocidad y prolificidad, corto ciclo reproductivo y gran capacidad transformadora de nutrientes, lo hacen especialmente atractivo como fuente de alimentación. Durante muchos años la carne de porcino fue considerada como un alimento poco nutritivo, “pesado”, y en general, asociado con enfermedades y parásitos. Sin embargo, en los últimos 25 años la carne de cerdo ha reducido 31% el contenido de grasa, 14% en calorías y 10% en colesterol, producto del avance tecnológico en la porcicultura mundial. Además, el control zoonosario de la carne de cerdo ha incrementado la percepción de salubridad e inocuidad de la carne. Así, la carne de porcino se ha posicionado como una fuente nutricional valiosa, de gran calidad y sabor. Esto se ve traducido en avances en la producción y consumo mundial de la carne (Pérez, 2012).

Actualmente en Argentina, a diferencia del mundo, la principal carne consumida es bovina, seguida de pollo y porcino. De 102 kg de carne por habitante, le corresponde a bovinos el 45 %, a pollo el 38 % y a cerdo el 8,5 % sobre el total de estas carnes. Si bien porcino y aves no son las principales carnes consumidas, en los últimos años estas carnes han experimentado tasas de crecimientos anuales superiores a bovinos (MinAGyP, 2013). En nuestro país la carne de cerdo aún se consume relativamente poco. Esto está relacionado con la histórica disponibilidad de carne bovina, y los prejuicios y desconocimiento respecto a los efectos sobre la salud del consumo de porcinos. Como consecuencia, la mayor parte de la producción ha sido generalmente destinada a la elaboración de fiambres y chacinados. (Moreno 2011).

En los últimos 10 años, 2002-2011, el consumo de carne porcina experimentó un crecimiento acumulado de 87 % debido a incrementos en el consumo por habitante y aumentos en la población. El consumo en estos años no fue cubierto totalmente por producción nacional, siendo complementada con importaciones, que crecieron en volumen pero disminuyeron en valor relativo respecto al nivel de consumo. Se estima que el consumo per cápita nacional de carne porcina se encuentra alrededor de 8,5 kilos, de los cuales unos 7 kilos corresponderían a cortes frescos (Moreno, 2011).

Las tendencias en los mercados mundiales demuestran una creciente diversificación en el consumo de proteínas cárnicas, con una disminución porcentual del consumo de carne vacuna. En Argentina, la posibilidad de alcanzar en el mercado interno una mayor diversificación del consumo de proteínas cárnicas, se traduciría en una menor presión de

demanda sobre aquellos cortes cárnicos con incidencia en el índice de precios al consumidor y además permitiría una mayor liberación de cortes que potencialmente podrían exportarse a mejores cotizaciones en el mercado internacional (Bifaretti, 2013 a).

La perspectiva del sector porcino en Argentina se proyecta como positiva en la medida que se desarrolle una demanda bien formada e informada, en virtud que un aumento en el consumo de carne fresca de cerdo ayudaría a diversificar el mismo, estimulando la producción local (García et al., 2009).

El consumo de productos cárnicos en el país presenta una clara orientación a la carne vacuna, que tiene una elevada participación en la mesa de los argentinos, independientemente del nivel socioeconómico o segmento de mercado que se analice. Esta “transversalidad” de la carne vacuna en los diferentes estratos sociales se manifiesta con un consumo similar en cantidad de kilos consumidos y si bien en perspectiva aparecen dietas más diversificadas respecto al consumo de otras carnes en las clases sociales más acomodadas (media alta y alta) la participación de carne vacuna con relación a las otras carnes sustitutas presenta también un patrón bastante parecido. Así, la carne bovina tiene una participación del 77 % del total de actos de compra de carnes que se consumen dentro del hogar y las carnes sustitutas suman el 23 % restante. Dentro de estas últimas el pollo ocupa un 17 %, el pescado un 3%, el cerdo un 2 % y otras carnes alternativas el 1 %. Así lo demuestra un panel de consumo que viene realizando el IPCVA desde el año 2007 y que se basa en un relevamiento de hogares en el interior del país (Salta, Resistencia, Tucumán, Mendoza, Córdoba, Mar del Plata y Bahía Blanca (Bifaretti, 2013 b).

El IPCVA en un trabajo sobre caracterización del mercado de carnes en Argentina, destaca que un 99 % de hogares consumía con alguna frecuencia carne vacuna y pollo, 69 % pescado y sólo un 54 % consumía cerdo. Que los que consumen carne vacuna y pollo diversifican menos con el consumo de otras carnes. Entre principales razones de consumo para carne vacuna menciona el hábito y la facilidad de preparación, en pollo el hábito y el precio accesible y en cerdo porque es sabrosa y para variar y no comer siempre lo mismo. Afirman que no se consume carne de cerdo porque es cara y por falta de hábito.

En otro estudio de mercado del IPCVA, el cual indagó sobre las tendencias y expectativas de estos aspectos estructurales se demostró que, al menos desde la percepción del consumidor, no hubo cambios sustanciales en la conformación de la demanda y no los habrá tampoco en el futuro. Esto se da tanto para la carne vacuna como para el resto de las carnes sustitutas. Más allá del grado de diversificación existente en la dieta, el desconocimiento generalizado de la población de todos los cortes cárnicos que salen de una media res hace que la gente se vuelque por hábito y costumbre a aquellos cortes a los que ya está acostumbrado. Este desconocimiento de las posibilidades culinarias que ofrecen las carnes, se da también en el caso del cerdo y el pescado donde se advierte una concentración en la adquisición de unos pocos cortes de la media res porcina o variedades de pescado.

La percepción del consumidor respecto a los precios es determinante para el posicionamiento de las diferentes carnes y define en última instancia la participación de las mismas en la canasta de alimentos cárnicos de nuestro país. Sin embargo, cuando se analiza la situación particular de cada una de las alternativas, se advierte que existen otras cuestiones específicas que actúan como barreras o limitantes al consumo, que de ser atendidas podrían producir un cambio en la imagen de los diferentes productos. En este sentido, dejando de lado el precio como variable de análisis, la carne vacuna y el cerdo deben hacer frente a la problemática de su contenido graso y dificultades para su digestión y en el caso del pescado pesa mucho su escaso rendimiento y su falta de adaptación al paladar de toda la familia (Bifaretti, 2013 c).

Hábitos, tradición y costumbres muy arraigadas en nuestra cultura inciden en los gustos y preferencias de la gente y los precios relativos son determinantes por su incidencia en la conducta de compra y el grado de participación de las diferentes carnes en el mercado global. La opinión del consumidor y la imagen que tiene de la carne es consecuencia del desconocimiento o manejo de escasa información durante el proceso de toma de decisiones de compra y consumo (Bifaretti, 2013 c).

Agüero et al. (2007) al analizar las cadenas agroalimentarias de carnes no tradicionales en la Provincia de La Pampa encontró que la mitad de los consumidores de carne porcina en dicha provincia adquieren el producto en el campo, luego en carnicerías y en menor medida en supermercados. La frecuencia de consumo es en ocasiones especiales seguida por mensual, los cortes más elegidos son lechón entero, luego costeleta y costilla y el 70% lo consume por gusto. Y la forma de preparación es mayormente asada.

García, S. (2009) en un trabajo basado en 520 encuestas realizadas en hipermercados de la ciudad de Córdoba para evaluar preconceptos y desconocimientos del consumidor argentino sobre la calidad de carne porcina, observó que tanto la mayoría de los consumidores como los no consumidores de carnes porcinas sostienen preconceptos equivocados sobre atributos de esta carne, evaluándola como más perjudicial para la salud humana que otros tipos de carne. Y plantea que la perspectiva del sector porcino en Argentina se proyecta como positiva en la medida que se desarrolle una demanda bien formada e informada, en virtud que un aumento en el consumo de carne fresca de cerdo ayudaría a diversificar el mismo, estimulando la producción local.

Mouteira et al. (2009) en un trabajo sobre percepción del consumidor de carne de cerdo en la ciudad de La Plata encontró que carré y costilla son cortes más elegidos, aunque predomina la opción indistinto a la hora de consumir cortes. Ellos consumen por gusto, la forma de preparación es a la parrilla y en menor medida al horno y a la plancha. Estos cortes son acompañados en su mayoría por verduras crudas y algunos lo acompañan con papas.

Legreca et al., (2012) en un estudio comparativo de los hábitos de consumo de la carne porcina entre la población de la ciudad de La Plata (LP) y su conurbano (Conur) basado en 330 encuestas evidencia que la mayoría consumen carne porcina (73,6% LP y 68,9% Conur); destacando como principal motivo del consumo el gusto (86,9% LP y 83,5% Conur). Los motivos del no consumo fueron variados: por falta de hábito, porque le hace mal, por indicación médica, por ser vegetariano o por motivos religiosos. La mayor parte lo hace con una frecuencia ocasional, máximo cuatro veces al año, (32,8% LP y 44,9% Conur) y en menor medida quincenal. Consumen “en el hogar” (85,2% LP y 62,4% Conur). La mayoría, tanto el hombre como la mujer, prefiere elaboraciones con la cocción “a la parrilla” (29,4% LPy 38,7% Conur) y acompañada mayormente con ensaladas como guarnición.

En relación al posicionamiento del producto, (Agüero et al., 2012) tipificaron en Santa Rosa, provincia de La Pampa, a los consumidores por cortes, identificando dos grupos: aquellos que compran costeletas-costillas (grupo 1), mientras que en otro grupo se incluye a consumidores preferentemente de carne y matambre (grupo 2) con características disimiles y que les permitió establecer que en general, se consume el producto por gusto con alto valor social ya que se consume fuera del hogar, mayoritariamente en casas de amigos. En ambos segmentos se detectó una gran sensibilidad cuando la mujer toma la decisión de adquirir el producto, si bien es esencial el conocimiento del corte para promover el consumo a través de estrategias específicas. Los autores plantearon una estrategia basada en aspectos relacionados a precio, distribución y aspectos comunicacionales.

Guerrini, (2012) En un estudio realizado por sobreproducción y acciones de marketing para incrementar el consumo de carne porcina en la región centro del país, basado en encuestas

realizadas durante los años 2006 al 2012 a dueños y personas que trabajan en empresas relacionadas a la venta de carne de cerdo en la zona de Marcos Juárez-Córdoba, observa que, las variables que más influyeron en el aumento de consumo de carne de cerdo fueron: la falta de carne vacuna en las góndolas y su incremento de precio que llevó a disminuir su consumo y a elegir otras carnes alternativas; la modificación de la calidad de la carne vacuna en cuanto a sabor, principalmente las que son producidas en feedlot; el mantenimiento del precio de la carne porcina; su mejora en el sabor; la ternura y la composición de grasa; que se aprecia mejor relación precio calidad en la carne porcina que en la vacuna; y que las acciones de marketing, en publicidad y difusión por líderes de opinión han influenciado en los mayores consumos de carne porcina.

La provincia San Juan, a diferencia de la región pampeana, no dispone de industrias de chacinados y salazones y los cortes que más se consumen son costillas, costeletas, matambrito y las carnicerías disponen como estrategia de comercialización mayores precios para esos cortes que en la región pampeana y menores valores respecto a esa región para los demás cortes. En el país en el año 2011, la faena fue de 3.442.760 cabezas, de las cuales San Juan faenó 1.516 animales que significaron el 0,04 % del total, faenas que fueron registradas en sólo 2 establecimientos localizados en San Juan (MinAGyP, 2013).

Según datos aportados por la oficina de SENASA San Juan, se observa que desde hace años el consumo de carnes frescas es abastecido en gran parte por ingresos de animales faenados en otras provincias. Si bien los ingresos de carnes porcinas son en proporción significativamente pequeños en relación a los ingresos de carne bovina y pollo, crecieron en 10 años un 35 %. A pesar de la baja participación en la producción e industrialización de carne de cerdo a nivel nacional, y la proporción de carne registrada que está ingresando, en San Juan posiblemente el consumo haya crecido al igual que en el resto del país.

A pesar de la evolución favorable de producción porcina y del consumo, principalmente de carne fresca, aún no se ha logrado extender de la misma manera en todo el territorio nacional. La necesidad de incrementar el consumo y la producción de alimentos económicos, sanos y saludables en todo el territorio nacional es de fundamental importancia para un desarrollo sustentable. Si bien en San Juan actualmente se incorporan nuevos actores en la cadena porcina, aún se observa una brecha muy significativa respecto a lo que viene sucediendo en otras provincias. Disponer de conocimientos sobre características de mercados particulares como los de las ciudades de San Juan y Caucete que ayuden a mejorar el consumo de carne fresca porcina son de gran valor para el desarrollo de la provincia y el país.

Para la elaboración de este trabajo de investigación exploratoria, se planteó como hipótesis preliminar que tanto en la ciudad de San Juan como en Caucete, una importante parte de la población aún no consume carne fresca porcina y los que consumen lo hacen esporádicamente debido a influencias de factores tales como, elevados precios, falta de costumbre, desconocimiento, preconceptos sobre la salud y limitaciones de disponibilidad en el mercado. Y que la mayor parte de la población, independiente de edad, sexo, nivel educativo, lugar donde compra, sea o no consumidor desconoce o se encuentran mal informados sobre los atributos de esta carne.

OBJETIVO

Caracterizar el consumo de carne fresca porcina en las ciudades de San Juan Capital y Caucete de la provincia de San Juan, Argentina.

METODOLOGÍA

Este estudio exploratorio se basa en el análisis de datos económicos sociales, relevados a través de una encuesta semiestructurada realizada a cien personas seleccionadas al azar de diferentes sexos, en las ciudades de San Juan y Caucete, en sedes del Supermercado VEA y la carnicería “Estancia Vieja” propiedad del señor Nicolás Yanzon, los días sábados 6 y 13 de octubre del año 2012. Ciudades distantes a 30 kilómetros que concentran más de 160.000 habitantes (Tabla N° 1).

Tabla N° 1: Distribución de encuestados según ciudad y boca de expendio

	Carnicería Caucete	Supermercado Caucete	Supermercado San Juan	Total
Hombres	14	15	19	48
Mujeres	9	13	30	52
Total	23	28	49	100

La encuesta fue organizada para recoger datos cuantitativos y cualitativos del encuestado y del hogar del encuestado, abordando aspectos seleccionados en función de otros estudios sobre comportamientos de consumos de carne fresca porcina y consultas a personas referentes en el tema.

En este trabajo se identificó como encuestado consumidor, aquel que consumía al menos una vez por año carne fresca porcina y cómo hogar consumidor aquel donde al menos un integrante fuera consumidor.

Tanto para hogares consumidores como no consumidores, se indagó sobre la composición en cantidad total de personas, discriminadas en adultos y niños; y el nivel de ingreso, categorizado en alto (mayores a \$ 6.000 mensuales), bajos (menores a \$1.500) y medios (entre \$ 6.000 y 1.500) según valoración de la canasta del INDEC.

Sobre los integrantes consumidores de carne fresca porcina se indagó, motivos principales por los cuales consumen, frecuencias de consumos, cantidades consumidas en el último mes y respecto al año anterior, modos de consumos, preferencias en tipos de cortes, consumos de cortes tradicionales para vacunos pero posiblemente no para porcinos, lugares donde adquieren el producto, modalidad de compra, quién decide la compra, y valoraciones sobre atributos del producto para aumentar consumos y sobre si encuentran la calidad de carne buscada. En tanto, sobre los integrantes no consumidores se indagó, causas por las que no la consumen y orden de importancia dadas a las mismas.

En tanto sobre el encuestado, se indagó sobre su ocupación, nivel de educación alcanzado, sexo y edad. Para el encuestado consumidor se dispusieron preguntas destinadas a conocer, valoraciones sobre atributos de la carne, aspectos que influyen sobre la decisión de compra, conocimientos relacionados a la salud en comparación con la carne vacuna y de pollo y sus preferencias sobre estos tipos de carnes a igual precio. En tanto para los no consumidores el motivo por el cuál no consumía este tipo de carne.

La información relevada de cada caso se organizó en una base de datos en hojas de cálculo de Microsoft Excel, para su posterior análisis estadístico. Los análisis estadísticos se realizaron utilizando el programa Statistical Pack ageforthe Social Sciences (SPSS).

Los principales análisis fueron dirigidos a la población total, los hogares consumidores (donde al menos había un consumidor de carne porcina entre sus integrantes), los hogares no consumidores, a encuestados consumidores y encuestados no consumidores, en forma general y discriminados según ciudades (San Juan o Caucete) y tipo de boca de expendio (supermercado o carnicería).

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En este relevamiento realizado en las ciudades de San Juan capital y Caucete, se identificaron 65 % de hogares consumidores; y en Caucete más que en San Juan (69 % versus 61 %). Hecho que pone de manifiesto que si bien no todas los hogares de esta ciudades consumen esta carne, es muy importante la proporción que ya la ha incorporado a su consumo (Tabla N° 2). Proporción de hogares algo superior a los observados por el IPCVA, del 54 % en Capital y el Gran Buenos Aires, Salta, Resistencia, Tucumán, Mendoza, Córdoba, Mar del Plata y Bahía Blanca (Bifaretti, 2013 b); y algo inferior a lo observado por (Legreca et al., 2012) para La Plata 73,6% y para su Conurbano 68,9%.

También se observan, en una misma localidad (Caucete) mayor proporción de hogares consumidores asociados a encuestados en el supermercado que en la carnicería (71 % versus 65%); y diferencias entre locales de la misma firma de supermercado (71 % versus 61%) (Tabla N° 2). Hecho que contrasta con lo esperado de encontrar más casos en carnicería que en supermercados y semejantes en sucursales del mismo supermercado.

Tabla N° 2: Hogares encuestados y consumidores según ciudad y boca de expendio

	Población Total	% Hogares consumidores
Estancia Vieja Caucete	23	65
Vea Caucete	28	71
Vea SJ	49	61
Total	100	65

En el 98,5 % de los hogares consumidores más de la mitad de sus integrantes consumen esta carne y en el 74 % todos. En el 80 % la consumen todos los adultos; y en el 70 % de los hogares con niños, todos los niños. En la ciudad de San Juan se encontró una mayor proporción de hogares que consumen todos los integrantes que en Caucete (77 % versus 65 %); al igual que en hogares consumidores con niños (92 % versus 58 %) (Tabla N° 3). Estos resultados ponen en evidencia, que la carne de cerdo ya es consumida por la mayoría de los hogares en estas poblaciones; cuando la incorporan lo hacen en elaboraciones de dietas destinadas a la totalidad o mayoría de sus integrantes y algunos casos excluyen a los niños; y que las diferencias entre localidades son consecuencia de la presencia de condiciones diferentes en factores determinantes de consumos tales como, preconcepciones sobre los atributos alimentarios, desconocimientos sobre elaboraciones, precios y disponibilidad de estas carnes en cantidad y calidad.

Tabla N° 3: Hogares consumidores según proporción de integrantes consumidores

	Adultos más Niños						Adultos		Niños	
	Total		Caucete		San Juan					
	Frecuencia	%	Frecuencia	%	Frecuencia	%	Frecuencia	%	Frecuencia	%
Todos	48	74	23	65	23	77	52	80	23	70
Hasta 75%	4	6	3	9	1	3	5	8		
Entre 75 y 50 %	12	19	9	26	5	17	7	11		
Menor del 50 %	1	1			1	3	1	1	1	3
Ninguno									9	27
Total	65	100	35	100	30	100	65	100	33	100

La mayor proporción de hogares consumidores se encontraron en aquellos hogares con más cantidad de personas (73 % con 5 o más integrantes). Característica que se mantiene en las dos ciudades y en carnicería y supermercados (Tablas N° 4 y N° 5). Hecho que puede deberse a que en los hogares con más integrantes de adultos hay mayor probabilidad de consumo individual o bien a que la carne porcina sea apreciada como una carne más económica para satisfacer hogares con más integrantes de adultos.

Tabla N° 4: Hogares consumidores según n° integrantes totales adultos y niños

Cantidad personas	Adultos más niños		Adultos		Niños	
	Frecuencia	% Hogar Consumid	Frecuencia	% Hogar Consumid	Frecuencia	% Hogar Consumid
0					49	65
1	4	50	5	40	25	56
2	10	30	40	53	17	76
3	22	45	20	60	7	71
4	37	76	19	89	2	50
5	11	73	7	71		
6	11	91	9	89		
7	2	100				
8	2	100				
9	1	0				
Total	100	65	100	65	100	65

Tabla N° 5: Hogares consumidores según n° integrantes por ciudad y boca de expendio

Cantidad personas	VEA San Juan		VEA Caucete		Carnicería Cuacete	
	Frecuencia	% Hogar Consumid	Frecuencia	% Hogar Consumid	Frecuencia	% Hogar Consumid
0						
1	1	100	2	50	1	0
2	6	0	3	67	1	0
3	10	30	5	40	7	71
4	15	67	15	80	7	71
5	8	75	1	100	2	50
6	6	83	1	0	4	75
7	2	100				
8	1	100	1	100		
9					1	0
Total	49	57	28	68	23	61

Respecto a niveles de ingresos, se encontraron hogares consumidores en proporciones superiores al 60 % en todos los estratos, dándose las mayores frecuencias en los de menores y mayores ingresos. En San Juan las mayores proporciones se dan en estratos de altos y bajos ingresos y en Caucete en bajos y medios (Tabla N° 6). Estos valores muestran que la carne porcina ya está incorporada en la alimentación en todos sus estratos sociales de estas poblaciones.

Tabla N° 6: Hogares consumidores según niveles de ingresos totales por ciudad y boca de expendio

\$ mensuales	Total		Super San Juan		SuperCaucete		CarniceríaCaucete	
	Frecuencia	% Hogar Consumid	Frecuencia	% Hogar Consumid	Frecuencia	% Hogar Consumid	Frecuencia	% Hogar Consumid
<3000	30	77	6	67	7	72	5	80
3000-6000	48	60	19	47	14	64	15	73
>6000	18	72	23	74	7	86		
No contesta	4		1				3	
Total	100	65	49	61	28	71	23	65

En cuanto a la frecuencia de consumo, el 98,5% de estos hogares consume esta carne al menos una vez por mes y el 45 % una a más de dos veces por semana. Resultados que no muestran marcada diferencia entre ciudades y tipo de boca de expendio (Tabla N° 7). La mayor frecuencia encontrada se parece a la observada por (Bifaretti, 2013 b) de “1,1 vez por mes” en principales centros urbanos de Argentina. Pero difiere con lo observado por (Agüero et al., 2007) para la Provincia de La Pampa, quien encontró como principal frecuencia consumos “en ocasiones especiales”, seguida por “mensual”; o por (Legreca et al. 2012) para la ciudad de La Plata y su Conurbano donde la principal frecuencia es “ocasional” (32,8% en

La Plata y 44,9% Conurbano), como máximo cuatro veces al año y en menor medida quincenal.

Tabla N° 7: Frecuencia de consumo en hogares consumidores total por ciudad y boca de expendio

	Total		Super San Juan		SuperCaucete		CarniceríaCaucete	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%	Frecuencia	%	Frecuencia	%
> 2 vez/semana	5	8	3	10	1	5	1	7
1 vez/semana	24	37	10	33	7	37	7	47
1 vez/quincena	20	31	9	30	7	37	4	27
1 vez/mes	15	23	7	23	5	26	3	20
Solo fiestas	1	1	1	3		-	-	
Total	65	100	30	100	19		15	

El 74 % de estos hogares tiene niveles de consumo superiores a un kilogramo por mes y 27 % más de 3 kilogramos mensuales (Tabla N° 8). El 87 % consume igual o mayor cantidad que el año anterior. Situaciones que no muestran diferencia entre ciudad y boca de expendio (Tabla N° 9). Hechos que ponen de manifiesto que en la mayoría de los hogares de estas ciudades la carne porcina se encuentra incorporada cada vez con mayor frecuencia y niveles importantes de consumo en sus dietas, afirmando un posible cambio de hábito de consumo, a pesar de que San Juan no es una provincia productora de cerdo y que no cuenta con frigorífico habilitado para faena.

Tabla N° 8: Nivel de consumo en hogares consumidores, total por ciudad y boca de expendio

	Total		Super San Juan		Super Caucete		Carnicería Caucete	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%	Frecuencia	%	Frecuencia	%
Menos de 1 kg	17	26	9	30	5	25	3	20
Entre 1 y 3	30	46	12	40	10	50	8	53
Entre 3 y 5	16	25	8	27	5	25	3	20
Más de 5	2	3	1	3			1	7
Total	65	100	30	100	20	100	15	100

Tabla N° 9: Consumo respecto al año anterior en hogares consumidores total, por ciudad y boca de expendio

	Total		Super San Juan		Super Caucete		Carnicería Caucete	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%	Frecuencia	%	Frecuencia	%
Menor	8	13	3	10	4	20	1	5
Mayor	20	31	8	28	6	30	6	40
Igual	36	56	18	62	10	50	8	53
Total	64	100	29	100	20	100	15	100

Cuando se indagó sobre razones por la que estos hogares son consumidores de carne de cerdo, tal lo esperado, la mayoría lo hace por gusto y costumbre y no por precio o sustituto y un 4 % la selecciona, entre otras razones, por ser una carne sana (Tabla N°10). Esto posiblemente debido a que en la actualidad en San Juan la carne de cerdo tiene mayor o igual precio que la vacuna. Hecho que coincide con lo observado por (Agüero et al., 2007) en la Provincia de La Pampa donde se consume principalmente por gusto (70 %); al igual que (Legreca et al., 2012) que encuentra como principal motivo el gusto para la ciudad de La Plata (86,9%) y su conurbano (83,5%); y parcialmente con (Bifaretti, 2013 b) para los principales centros urbanos de Argentina donde la consumen “porque es sabrosa y para variar y no comer siempre lo mismo”.

Tabla N° 10: Motivo de preferencia en hogares consumidores, total por ciudad y boca de expendio

	Total			Super San Juan			Super Cauçete			Carnicería Cauçete		
	1°	2°	3°	1°	2°	3°	1°	2°	3°	1°	2°	3°
Gusto	51	3		21	2		17			12	1	
Costumbre	6	2		2	1	1	2	2		1		
Precio	5	4		4				2		2		
Salud	1	1	1			1	1			1		
Sustito	1	2		1	1			1				
Otro												

De acuerdo al modo que la consume la mayoría lo hace en formas asadas o a la plancha, ninguno en forma de estofados o hervidos (Tabla N°11). Prefieren como corte, costeleta, costilla, matambre, que son los que comúnmente se emplean en preparaciones asadas. En Cauçete y en especial en carnicería se observó más diversidad en elección de cortes (Tabla N° 12). Cuando se preguntó sobre conocimientos de consumos en el hogar de otros cortes alternativos, la mayoría identificó el chorizo (Tabla N° 13). Datos que coinciden con lo observado por Mouteira et al. (2009) en la ciudad de La Plata donde el carré y costilla son los cortes más elegidos, lo preparan a la parrilla y en menor medida al horno y a la plancha; o Legreca et al. 2012 para la población de la ciudad de La Plata y su conurbano donde se prefiere elaboraciones con la cocción “a la parrilla”. Hechos que ponen de manifiesto la presencia de factores influyentes en la forma de consumos, tales como el desconocimiento sobre otros cortes y modos de elaboración, o la falta de los mismos cortes ofrecidos en vacunos, por ejemplo molidas, blandas, osobuco, entre otros, lo que hace que la gente se vuelque por hábito a aquellos cortes a los que ya está acostumbrada.

Tabla N° 11: Forma de consumo según hogares totales por ciudad y boca de expendio

	Total			Super San Juan			Super Cauçete			Carnicería Cauçete		
	1°	2°	3°	1°	2°	3°	1°	2°	3°	1°	2°	3°
Plancha	20	13		8	8		7	4		4	1	
Asado	42	11		19	4		14	2		10	3	
Hervido			1									
Horno	2	4	2	2	2		1		1		1	1
Estofado		1	4			2					2	1
Otros												

Tabla N° 12: Preferencia de cortes según hogares totales, por ciudad y boca de expendio

	Total			Super San Juan			Super Cauçete			Carnicería Cauçete		
	1°	2°	3°	1°	2°	3°	1°	2°	3°	1°	2°	3°
Matambrito	10	1	3	6			1	1	3	3		
Costeleta	26	10	1	14	4		8	3		3	4	
Punta de espalda	10	4	2	4	3		4	1	2	2	3	
Costillas	13	19	1	1	9		6	5		3	5	
Chuletas	5	5	2	1	1	2	1	1		3	3	
Otro		1								1		

Tabla N° 13: Conocimientos de otros cortes según hogares totales por ciudad y boca de expendio

	Total			Super San Juan			SuperCauçete			CarniceríaCauçete		
	1°	2°	3°	1°	2°	3°	1°	2°	3°	1°	2°	3°
Hamburguesa	3			1						2		
Puchero												
Milanesa	2			1	1							
Chorizo	57	4		25	2		19			13	2	
Bife	2	7		1	3		1	3				

Respecto a la modalidad de compra, la mayoría lo realiza en el momento de consumo (Tabla N° 14) y la adquieren principalmente en carnicerías comunes (si bien la mayoría de los encuestados fueron en supermercados) (Tabla N° 15). Hecho coincidente con lo observado

por (Legreca et al., 2012) para la ciudad de La Plata (61,0%) y su conurbano (52,5%) donde la principal forma de compra es cortada en el momento de su adquisición.

Tabla N° 14: Lugar de compra según hogares totales por ciudad y boca de expendio

	Total		Super San Juan		Super Caucete		Carnicería Caucete	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%	Frecuencia	%	Frecuencia	%
Supermercado	20	31	11	38	6	30	3	20
Carnicería especializada	4	6	1	3	2	10	1	7
Carnicería común	39	61	16	55	12	60	11	73
Campo	1	2	1	3				
Total	64	100	29	100	20	100	15	100

Tabla N° 15: Modalidad de compra hogares totales por ciudad y boca de expendio

	Total		Super San Juan		Super Caucete		Carnicería Caucete	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%	Frecuencia	%	Frecuencia	%
Todo junto	17	26	7	24	7	35	3	20
Cada vez que consume	47	74	22	76	13	65	12	80
Total	64	100	29	100	20	100	15	100

En el 59 % de estos hogares es sólo el hombre quien interviene en la decisión de compra, en tanto sólo la mujer decide en el 28 % (Tabla N° 16); situación posiblemente dada por ser principalmente consumida en elaboraciones de comidas preparadas por el hombre.

Tabla N° 16: Decisores de la compra, hogares totales por ciudad y boca de expendio

	Total		Super San Juan		Super Caucete		Carnicería Caucete	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%	Frecuencia	%	Frecuencia	%
Hombre	38	59	15	52	13	65	10	67
Mujeres	18	28	9	31	7	35	2	13
Los dos	7	11	4	14			3	20
Otro	1	2	1	3				
Total	64	100	29	100	20		15	100

En estos hogares actualmente influyen como principales factores en la decisión de compra, la calidad, seguida del precio; y sólo en pocos influye la presentación, la publicidad y el valor nutricional de esta carne (Tabla N° 17). El atributo que más apreciaba la mayoría fue el bajo contenido graso y en menor medida el color, el sabor y la terneza (Tabla N° 18); y encuentra la calidad de carne deseada (Tabla N° 19). Y consideran como principales factores que se deberían modificar para incrementar sus niveles de consumos, encontrar mayor disponibilidad de este tipo de carne, bajar el precio, y conocer nuevas formas de consumo (Tabla N° 20).

Tabla N° 17: Factores que influyen en la decisión de compra totales, por ciudad y boca de expendio

	Total			Super San Juan			Super Caucete			Carnicería Caucete		
	1°	2°	3°	1°	2°	3°	1°	2°	3°	1°	2°	3°
Calidad	32	13		15	7		11	3		5	1	
Precio	17	12	1	8	9		5	4	1	3	1	
Publicidad	4	1		3				1		1		
Presentación	9	5	1	2	1	1	2	4		5		
Valor nutricional			2									
Otros	1											

Tabla N° 18 Aspecto de calidad que le interesan hogares totales, por ciudad y boca de expendio

	Total			Super San Juan			Super Caucete			Carnicería Caucete		
	1°	2°	3°	1°	2°	3°	1°	2°	3°	1°	2°	3°
Poca grasa	40	8	1	19	4		15	1		6	3	
Tierno	4	2		1	1		2	1		3	1	
Color	9	3		4	2		2					
Sabor	8	2		3	3		1	2		4		

Tabla N° 18 Satisfacción de calidad encontrada, hogares totales por ciudad y boca de expendio

	Total		Super San Juan		Super Caucete		Carnicería Caucete	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%	Frecuencia	%	Frecuencia	%
Si	43	67	18	62	12	60	13	87
No	21	33	11	28	8	40	2	13
Total	64		29		20		15	

Tabla N° 17 Atributos valorados para aumentar consumo, hogares totales por ciudad y boca de expendio

	Total			Super San Juan			Super Caucete			Carnicería Caucete		
	1°	2°	3°	1°	2°	3°	1°	2°	3°	1°	2°	3°
Bajar precio	26	8		6	6	1	11			9	2	
Mas disponibilidad	25	15	1	16	2		6	5		3	5	
Mejor ingresos			1									
Conocer nueva forma de consumo	13	17	6	7	6	2	3	7	2	3	4	2

En tanto en los hogares no consumidores (sin ningún integrante consumidor) cuando se indagó sobre las principales razones por las que no consumen carne de cerdo, la mayoría no lo hace por desconocer cómo prepararla o porque no le gusta. Apreciaciones que no coinciden con lo observado por (Bifaretti, 2013 b) en principales ciudades de Argentina donde no se consume carne de cerdo porque es cara y por falta de hábito; o Legreca et al. 2012 para la ciudad de La Plata y su conurbano que destaca como principal motivo del no consumo a la falta de hábito, porque le hace mal, por indicación médica, por ser vegetariano o por motivos religiosos.

Entre las personas encuestadas 61% eran consumidores de carne porcina; con mayor predominancia en la población masculina que en la femenina (65 % vs 58 %) (Tabla N° 21); éstos se encontraron en todos los estratos de edades en proporciones superiores al 56 % pero en mayores proporciones en personas de mayor edad (Tabla N° 22); entre las personas que tienen nivel educativo de secundario completo o superior (Tabla N° 23); entre los estudiantes (100 %) y entre comerciantes y empresarios y las menores proporciones entre los profesionales y amas de casa (Tabla N° 24). Observando esta situación tanto en las dos ciudades como en supermercado, no así en la carnicería donde se encontró mayor proporción de encuestados consumidores entre las mujeres y los jóvenes y las amas de casa. Los resultados según las variables evaluadas ponen de manifiesto que la carne de cerdo ya está siendo consumida en San Juan y Caucete, por grandes proporciones de hombres y mujeres, de cualquier edad, nivel educativo u ocupación. Y las variaciones observadas según discriminaciones en estas variables se deben, entre otras razones, a diferencias de información sobre cualidades de esta carne, accesos a cantidad y calidad de cortes y a los precios.

Tabla N° 21: Encuestados consumidores totales, por ciudad y boca de expendio

	Total			Super San Juan			Super Caucete			Carnicería Caucete		
	Total	Cons	C/T	Total	Cons	C/T	Total	Cons	C/T	Total	Cons	C/T
Masculino	48	31	65	19	11	58	15	11	74	9	5	56
Femenino	52	30	58	30	17	56	13	8	62	14	9	64
Total	100	61	61	49	28	57	28	19	68	25	14	56

Tabla N° 22: Encuestados consumidores según edad, ciudad y boca de expendio

	Total			Super San Juan			Super Caucete			Carnicería Caucete		
	Total	Cons	C/T	Total	Cons	C/T	Total	Cons	C/T	Total	Cons	C/T
< 30	22	16	73	11	7	64	5	4	80	6	5	83
30 a 60	70	39	56	35	19	54	20	12	60	15	8	54
+ 60	8	6	75	3	2	66	3	3	100	2	1	50
Total	100	61	61	49	28	57	28	19	68	23	14	61

Tabla N° 23: Encuestados consumidores según nivel educativo por ciudad y boca de expendio

	Total			Super San Juan			Super Cauçete			Carnicería Cauçete		
	Total	Cons	C/T	Total	Cons	C/T	Total	Cons	C/T	Total	Cons	C/T
Sec. incompleto menos	32	16	50	11	5	45	13	8	61	8	3	37
Sec. completo o más	68	45	66	38	23	60	15	11	74	15	11	74
Total	100	61	61	49	28	57	28	19	68	23	14	61

Tabla N° 24: Encuestados consumidores según ocupación por ciudad y boca de expendio

	Total			Super San Juan			Super Cauçete			Carnicería Cauçete		
	Total	Cons	C/T	Total	Cons	C/T	Total	Cons	C/T	Total	Cons	C/T
Ama de casa	13	7	54	7	3	43	2	2	100	4	2	50
Empresario	27	18	67	12	9	75	7	4	57	8	5	63
Empleado	37	22	60	13	7	54	15	10	67	9	5	56
Estudiante	7	7	100	3	3	100	2	2	100	2	2	100
Profesional	16	7	44	14	6	43	2	1	50			
Total	100	61	61	49	28	57	28	19	68	23	14	61

El 59 % de los encuestados consumidores considera que la carne de cerdo no es más perjudicial que la bovina y sólo el 26 % afirma que sí; resultado que no se dio respecto a lo esperado de encontrar más personas que pensarán lo contrario. En tanto, el 43 % opinó que la carne de cerdo es menos saludable que la de pollo y un 29 % dice lo contrario, expresando como principal argumento la desconfianza sobre contenidos de hormonas en pollo que podrían causar problemas de salud (Tabla N° 25). El 62 % cree que no hay variaciones sobre cantidad de colesterol respecto al tipo de corte; asociando la diferencia a tipos de carne. (Tabla N° 26). Un 75 % desconoce si la carne de cerdo puede ser buena o mala para los hipertensos y sólo 11 % opina que es buena (Tabla N° 27).

Tabla N° 25: Respuesta de encuestados sobre condición de la carne porcina respecto bovina y pollo para la salud

Más perjudicial Qué?	Respuesta	Total	%
Bovina	Si	16	26
	No	36	59
	No Sabe	9	15
	Total	61	100
Pollo	Si	26	43
	No	18	30
	No Sabe	17	28
	Total	61	100

Tabla N° 26: Opinión de encuestado consumidor sobre variación en nivel de colesterol según tipos de cortes

Respuesta	Total	%
Si	23	38
No	38	62
Total	61	100

Tabla N° 27: Opinión del encuestados consumidores sobre cualidades para hipertensos

Respuesta	Total	%
Buena	7	11
Mala	8	13
No sabe	46	75
Total	61	100

Respecto a preferencias de consumo de carnes de cerdo sobre pollo, suponiendo iguales precios, la mayoría 72 % (44/61) opta por cerdo, aduciendo como principales razones el gusto (Tabla N° 28).

Tabla N° 28: Preferencias de carnes excluyendo diferencias en condiciones de precio del encuestado consumidor

Respuesta	Total	%
Pollo	8	13
Cerdo	44	72
Indistinto	9	15
Total	61	100

A pesar de la importante inclusión de la carne porcina en los hogares sanjuaninos, se observa la presencia de un importante nivel de desconocimiento, incluso en personas consumidoras de esta carne, sobre las condiciones de las carnes y sus cortes para la salud y un alto nivel de prejuicios negativos sobre la carne de cerdo. Condiciones que posiblemente estén limitando el consumo.

El 90 % de los encuestados no consumidores, pertenecían a hogares no consumidores (sin ningún integrante consumidor). El 10 % que pertenecían a hogares consumidores eran mujeres de entre 30 y 60 años. De estos resultados se desprende que en general, los no consumidores de carne fresca de cerdo se corresponden con hogares no consumidores (donde ningún integrante la consume) y las mayores barreras existen entre las mujeres para consumir este tipo de carne.

CONCLUSIONES

En las ciudades de San Juan Capital y Caucete la carne fresca de cerdo es consumida en la mayoría de los hogares. En general en estos hogares la consumen todos sus integrantes y en algunos se excluyen a niños; consumen con frecuencia (una o más veces por semana o al menos una vez por mes), aún en bajos niveles (uno a tres kilogramos por mes) en relación a la media nacional y mundial, pero en cantidades superiores al año anterior; y prefieren esta carne por gusto y costumbre y no por precio o producto sustituto.

Estos hogares generalmente consumen cortes que están acostumbrados a preparar en formas asadas; el hombre es quien decide el consumo; compran en el momento de elaboración; los factores que más influyen en la decisión de compra son la calidad y el precio; encuentran la calidad deseada; desconocen otros cortes ofrecidos en vacunos; y consideran que si encontraran mayor disponibilidad, menor precio y conocieran otras formas de consumo incrementarían las compras. En tanto los hogares que no consumen esta carne lo argumentan por desconocer cómo prepararla o porque no le gusta.

A pesar de la importante inclusión de la carne porcina en los hogares de las ciudades de San Juan y Caucete, se observa un importante nivel de desconocimiento y de prejuicios negativos, incluso en personas consumidoras, sobre las condiciones de esta carne y sus cortes para la salud, que influyen sobre el consumo actual.

Estos hábitos de consumos se presentaron sin variaciones significativas entre localidades, estratos sociales, tipo de boca de expendio donde se localizó al encuestado, edades, sexo u ocupaciones; y con algunos comportamientos coincidentes a lo observado por otros estudios en diversos lugares del país.

Para el desarrollo de la cadena porcina provincial y nacional es de fundamental importancia incrementar el consumo y la producción de carnes económicas, sanas y saludables; y toda política destinada a mejorar estas condiciones, observando características particulares de mercados como el de las ciudades de San Juan y Caucete, será de gran valor.

BIBLIOGRAFÍA

AGÜERO, D; BRUNO, F.; BELMONTE, V.; MELAZZI, M; CEBERIO, S.; DE LEON, E.; ANDUEZA, P. 2012. El posicionamiento de distintos tipos de cortes de carne porcina en consumidores en Santa Rosa- La Pampa. . XVII Jornadas de Actualización Porcina, XI Congreso Nacional de Producción Porcina, VI Congreso de Producción Porcina del Mercosur.

AGÜERO, D.; F, BRUNO; R RESLER. 2007. Situación de la cadena de carne fresca porcina en la provincia de La Pampa Argentina

BIFARETTI A 2013 c La suba en el precio de la carne vacuna apenas se ubicó por debajo del 10 en el último año. En <http://www.cra.org.ar/0/vnc/nota.vnc?id=8364> Consultado 20-07-13

BIFARETTI A. 2013 a La diversificación del consumo de carnes en Argentina Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina. En <http://www.ipcva.com.ar/vertex.php?id=668> Consultado 22-07-2013-

BIFARETTI A. 2013 b Expectativas de consumo y sustitución entre productos cárnicos Ediciones IPCVA(Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina). Argentina.

BIFARETTI, M 2010 IPCVA resalta necesidad de "cuidar el mercado interno" Ediciones. Enfitauta Argentina

GARCIA, S.D , D AGÜERO, R SUAREZ. ,MPEREZ. A.; KOPP, S; GONZALEZ, C. BARRIONUEVO, V.R.; DANIELE, A 2009. Calidad de carne porcina: preconceptos y desconocimiento del consumidor argentino. Argentina

GUERRINI, F . 2012 Producción de carne de cerdo y acciones de marketing realizadas para incrementar su consumo en la región centro del país. Tesis Fac. Ciencias Empresariales, Universidad Abierta Interamericana, Rosario, Argentina

LAGRECA, L; L., TAMBURINI, V., MAROTTA, E., PASTORELLI , V., ANTONELLI , E. Y VEGA , F. Estudio preliminar comparativo sobre los hábitos de consumo entre la población de la ciudad de La Plata y la de su conurbano en: 1. Carne porcina Revista Argentina de Producción Animal Vol 32 Supl. 1: 111-120 (2012)

Min. AGyP., 2013 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA DE LA NACIÓN. Ganados y Carnes Anuario 2011. Argentina.

MORENO,A y colaboradores 2011 Monitoreo y estudio de las cadenas de valor ONCAA, Informe de la Cadena Porcina Argentina

MOUTEIRA MC; E MAROTTA; L LAGRECA 2009 Percepción del consumidor de carne de cerdo en la ciudad de La Plata. En V Curso de Producción de la carne porcina y Alimentación humana Argentina

NAZAR, F. para Mitre y el campo 2013, El futuro de las proteínas animales en el mundo En <http://www.mitreycampo.com.ar/2013/02/14/el-futuro-de-las-proteinas-animales-en-el-mundo/> Consultado 28-07-13

PÉREZ J R 2012 Panorama agroalimentario Carne de Porcino, 2012 Edición FIRA Colombia